L'Econome

Projet : La Conserverie Mobile et Solidaire

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td colspan="2">Contact</td></tr>
<tr><td>L'Econome

Projet : La Conserverie Mobile et Solidaire</td><td>460, les romarins, lotissement la Rouvière
83210 Belgentier, Var</td><td>2017</td><td colspan="2">contact.econome@gmail.com
06 09 22 42 79
Hélène Chevalier
conserveriemobile26@orange.fr
Cheffe de projet conserverie</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="2">Qui est à l'initiative ?</td><td colspan="3">Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="2">Julie Hermet qui a été interpelée par la quantité de fruits et légumes laissés au sol un jour qu'elle arrive tard sur un marché
Trois centres sociaux associatifs de Romans ont lancé en 2016 le projet de conserverie mobile et solidaire</td><td colspan="3">Association à but non lucratif</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="3">Sources de financement</td><td>Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>Association de l'ESS</td><td colspan="3">Partenaires et subventions externes : Valence Romans Agglo, Crédit Mutuel, FOndation Louis Bonduelle, Caf, Fondation Caisse d'épargne, Fonds Européen de développement régional, Fonds européen agricole pour le développement rural (Programme Leader)

Subventions de l'Etat : 30 000 € en 2021, dans le cadre de l'appel à projets « alimentation locale et solidaire » du plan France Relance, porté par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.
Ce dossier a été piloté localement par la direction départementale de la protection des populations et co-instruit par la direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités / 20 000 € en 2020, dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté</td><td>Non communiqué</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Facturation du service de conserverie auprès des producteurs

Facturation des animations auprès de publics à sensibiliser (écoles, MJC, …)

Vente de la production de bocaux dans l'épicerie sociale la « P'tite Coopé »</td><td></td></tr>
<tr><td>Type d'actions menées</td><td colspan="3">1. Rachat par L'économe des fruits et légumes au coût de production pour fabriquer la gamme de produits L'économe
2. Mise en place e 2022 d'ateliers de transformation et de sensibilisation : La Smoocyclette, Fabrication de conserves, Cousine anti-gaspi, Découverte de fruits et légumes
3. Mise en place en 2023 d'ateliers de cueillettes solidaires en fin de marchés pour récupérer les invendus, ou directement au champ chez les producteurs dans le but de redistribuer les produits à l'aide alimentaire ou de les transformer en bocaux
4. Transformation : création en 2021 de la conserverie mobile permettant la transformation directe en bocaux, qui peuvent ensuite être revendus par le producteur lui-même sur son exploitation ou en épicerie</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>Les bénévoles collectent les invendus en fin de marché

Un salarié de L'économe et des bénévoles (bénéficiaires de l'aide alimentaire) s'occupent de réaliser des sessions de glanage dans les champs</td><td>La conserverie mobile se déplace dans un rayon de 50 kilomètres autour de La Garde, près de Toulon (Var), son point d'ancrage :

Sur les marchés à Garéoult et Solliès-Pont notamment (50 partenaires)
.
Dans les champs des producteurs ayant des surplus non récoltés : la Conserverie travaille avec les petits producteurs en agriculture biologique car elle considère que « les gros producteurs ont des volumes nettement supérieurs qui peuvent être valorisés par des industriels quand un petit surplus de 200kg d'un maraîcher de petite taille n'intéresse personne »</td><td>Une dizaine de bénévoles : il n'y a pas de bénévoles hors du cadre des animations pour éviter toute forme de travail déguisé, et également pour des raisons sanitaires

Une trentaine d'adhérents

Création de 3 emplois, notamment pour s'occuper de la conserverie : Julie Hermet, Faustine Bochu, Valentina Zanini</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="3">Aide alimentaire et leurs bénéficiaires / Agriculteurs / L’Econome et la conserverie mobile / Partenaires financiers / Bénévoles</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lutter contre le gaspillage alimentaire
Soutenir des personnes en situation de précarité alimentaire</td><td>Agriculteurs et l’aide alimentaire et leurs bénéficiaires</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Oui

Confiture de pomme, courge et curcuma, houmous de patate douce aux zestes d'agrumes, tartinade de fenouil aux amandes, chutney d'aubergine, pesto, ratatouille, soupe, compote de fruits, rillettes de shiitaké aux noisettes, ketchup de betterave blanche, sirop de queues de fraise...</td><td>Les conserves produites lors d’ateliers sont écoulées via l’épicerie sociale la P’tite Coopé, présente dans les trois maisons de quartier (elles ne sont pas vendues mais ont une valeur en monnaie locale, le “tic-tac” et le temps de fabrication des bocaux sert de référence pour en fixer le prix).

Associations : une partie des récoltes redistribuées à des associations lorsqu’elles sont données : la Banque alimentaire du Var, le Secours populaire de Solliès-Pont, la Fourmi'Hyères, le Centre social Passerelle du Val d'Issole, le Secours catholique de Toulon et de Solliès-Pont, les Restos du coeur à La Garde, la Solidarité Saint-François et Les amis de Jericho

Les producteurs : bocaux peuvent être revendus par le producteur lui-même sur son exploitation</td><td>45 tonnes de légumes collectés
27 tonnes redistribuées aux associations caritatives
18 tonnes transformées en bocaux solidaires
15000 bénéficiaires

Depuis 2017 : plus de 20.000 bocaux fabriqués dans la conserverie mobile et environ 50.000 personnes ont été sensibilisées lors des animations anti-gaspi</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="3">L’Econome est une association du Var, engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des productions agricoles locales. Depuis 2022, la structure développe des ateliers de transformation et de sensibilisation autour de l’alimentation durable et de l’anti-gaspillage. En 2023, des ateliers de cueillettes solidaires ont été mis en place afin de récupérer les invendus des marchés ou les surplus directement chez les producteurs, pour les redistribuer à l’aide alimentaire ou les transformer. Le projet central repose sur la création, en 2021, d’une conserverie mobile permettant de transformer directement les produits agricoles en bocaux. Cette conserverie permet la valorisation des surplus agricoles, qu’elle peut vendre directement dans son épicerie sociale la P’tite</td></tr>
</table>

	Coopé, ou que les producteurs peuvent revendre eux-mêmes sur leur exploitation ou dans des commerces de proximité.
Enjeux et questions soulevées	- Dépendance aux subventions et aides : L'activité représente aujourd'hui près de 20 % des revenus de l'association, les actions de sensibilisation et d'animation 15 %, la vente de bocaux environ 10 %. Les subventions versées au titre de la lutte contre la pauvreté, du développement territorial et de la limitation des déchets par différents partenaires (Région, Métropole Toulon Provence Méditerranée, Ademe, Draaf, Direction départementale de la protection des populations) restent importantes et pèsent pour 30 % à 40 % du budget de L'Économe = nécessité de diversifier les activités/débouchés - Les appels à projets représentent une charge de travail administrative lourde - Difficulté de travailler avec les supermarchés de la région pour des raisons financières car même sous forme de dons, la transformation a un coût sachant qu'il n'y a pas de revente derrière. Les dons ne sont envisageables que pour les animations. Les supermarchés locaux ne veulent pas engager de temps pour développer une nouvelle gamme et créer un canal de vente des bocaux - Le développement d'un emploi en réinsertion est contraint par la saisonnalité de la production : comment garantir le nombre de jours travaillés ? Sachant que la congélation pour réguler la saisonnalité est exclue car la décongélation engendre une perte de texture et de goût - Difficulté concernant l'ordre de priorité des producteurs pour la transformation, entre priorité pour les accords longue-durée (au risque de faibles quantités), pour les quantités, la distance ou encore la conservation du produit (ex : les fraises se conservent moins que les pêches) - Le prix de certaines transformations les rend non rentables (ex : le chutney de betterave coûte 1€ en matières premières ce à quoi il faut ajouter le prix du bocal. Il n'est pas envisageable de facturer 3,5€ le producteur qui ne revend pas plus de 4 euros le pot) - Manque de place dans la Conserverie Mobile : de par la taille restreinte du camion, peu d'espace de stockage et de capacité de transformation -> nécessité d'un laboratoire fixe ?